Haier

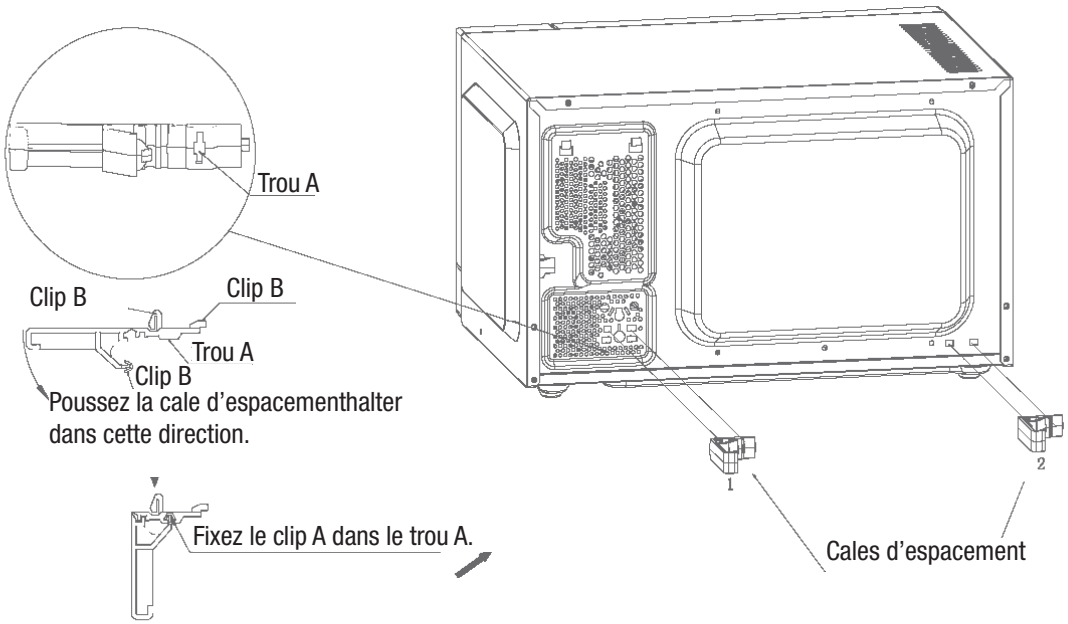
Mode d’emploi four à micro-ondes

Modèle : 17UG30V-20B

Veuillez lire attentivement ce mode d’emploi avant d’installer ou d’utiliser l’appareil. Conservez ce mode d’emploi pour toute consultation ultérieure.

➡ Installation du four à micro-ondes

1. Retirez l'ensemble du matériau d'emballage. Si l'appareil est enveloppé dans un film de protection, retirez-le avant d'utiliser le four à micro-ondes. Vérifiez que l'appareil n'est pas endommagé. Si vous constatez des dommages, veuillez en informer immédiatement votre distributeur ou contacter le service clients du fabricant.
2. Installez le four à micro-ondes à un endroit sec protégé. N'exposez pas l'appareil à la chaleur ou à l'humidité (gazinière ou réservoir d'eau).
3. Afin de garantir une ventilation suffisante, veuillez respecter les distances minimales suivantes : min. 10 cm à l'arrière, min. 5 cm sur les côtés, min. 20 cm au-dessus du four à micro-ondes.
4. N'installez pas le four à micro-ondes à proximité d'un téléviseur, d'une radio ou d'une antenne. Le four à micro-ondes peut provoquer des interférences et des perturbations d'image et de son.
5. L'appareil doit être installé de manière à ce que la fiche du câble d'alimentation soit facilement accessible. La fiche du câble d'alimentation doit être branchée à une prise conforme aux normes de sécurité.
6. Le four à micro-ondes doit uniquement être utilisé la porte fermée.
7. Ce four à micro-ondes n'est pas conçu pour être encastré.
8. Le four à micro-ondes doit être installé de manière à ce que l'arrière de l'appareil soit face au mur.
9. En raison d'éventuels résidus de fabrication ou d'huile dans la cavité ou sur l'élément chauffant du four à micro-ondes, des odeurs ou une légère fumée peuvent se former lors de la première utilisation du four à micro-ondes. Ce phénomène est tout à fait normal et disparaît après plusieurs utilisations de l'appareil. Il est fortement conseillé d'utiliser le mode gril du four à micro-ondes et de le faire fonctionner plusieurs fois à vide.
10. Afin de garder la bonne distance entre l'arrière de l'appareil et le mur, veuillez fixer les cales d'espacement.



1. Poussez la cale d'espacement dans la direction indiquée.
2. Assurez-vous que le clip A s'enclenche correctement dans le trou A.
3. Poussez le clip B et le clip C dans les trous carrés correspondants.

Instructions de sécurité importantes

Respectez les instructions suivantes lors de l'utilisation du four à micro-ondes :

1. Ce mode d'emploi contient des instructions d'installation et de sécurité importantes. Veuillez lire attentivement toutes les instructions avant d'utiliser le four à micro-ondes et conservez le mode d'emploi pour toute consultation ultérieure.
2. Assurez-vous que la tension indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil correspond bien à celle du secteur et que la prise est conforme aux normes de sécurité.

3. Pour réduire les risques d'incendie dans la cavité du four à micro-ondes :
a. Ne cuisez pas trop longtemps les aliments.
b. Enlevez les fermetures métalliques des sachets papier ou plastique avant de les placer dans le four à micro-ondes.
c. N'utilisez pas le four à micro-ondes pour frire ou chauffer de l'huile ou de la graisse, car il ne permet pas de contrôler la tem pérature de l'huile.
d. Si de la fumée apparaît, arrêtez ou débranchez immédiatement l'appareil, et gardez la porte fermée pour étouffer les flammes.
e. Ne laissez jamais fonctionner l'appareil sans surveillance lorsque des aliments sont chauffés dans des récipients en papier ou en plastique, vous évitez ainsi d'éventuels risques d'inflammation.

4. Pour réduire les risques de brûlure et d'explosion :
a. Les liquides ne doivent jamais être chauffés dans des récipients fermés car ils risquent d'exploser. Les biberons et petits pots pour bébés hermétiquement fermés sont également considérés comme des récipients fermés.
b. Faire chauffer les liquides au four à micro-ondes peut entraîner une ébullition retardée. Soyez donc très prudent lorsque vous manipulez le récipient.
c. Les pommes de terre, les saucisses et les châtaignes doivent être pelées resp. incisées avant d'être chauffées au four à micro-ondes. N'utilisez pas votre four à micro-ondes pour cuire ou réchauffer des œufs avec ou sans coquille, car ils peuvent exploser même si la cuisson est terminée.
d. Avant de servir, agitez les biberons et remuez le contenu des petits pots pour bébés.
Afin d'éviter d'éventuelles brûlures, veuillez toujours vérifier la température.

5. Si vous rencontrez l'un des problèmes suivants :
a. la porte de l'appareil est endommagée ;
b. les joints de porte de l'appareil sont endommagés ;
c. le four à micro-ondes est défectueux ;
n'utilisez pas le four à micro-ondes avant qu'il n'ait été réparé par une personne agréée.

6. Pour des raisons de sécurité, si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, le technicien de service ou toute autre personne agréée.

7. Portez des gants isolants pour retirer un récipient très chaud après la cuisson.

8. Afin d'éviter d'éventuelles brûlures à la vapeur, veuillez éloigner la vapeur du visage et des mains et soulever le couvercle du récipient resp. le film micro-ondes en direction opposée à votre visage. Ouvrez les sachets de popcorn et de cuisson micro-ondes en direction opposée à votre visage.

9. Pour éviter qu'il ne casse, laissez refroidir le plateau tournant en verre avant de le nettoyer.

10. Assurez-vous que les récipients n'entrent pas en contact avec les parois pendant la préparation.

11. Utilisez uniquement de la vaisselle adaptée au four à micro-ondes.

12. N'utilisez pas la cavité du four à micro-ondes pour y ranger des aliments ou d'autres objets.

13. Afin d'éviter tout endommagement, n'utilisez jamais le four à micro-ondes à vide.

14. L'utilisation de l'appareil ne convient pas aux personnes (enfants compris) dont les capacités corporelles, sensorielles ou mentales sont altérées ou aux personnes ayant peu d'expérience avec la manipulation d'appareils techniques, sauf si ces personnes ont reçu des instructions d'utilisation concernant le bon usage de l'appareil ou si elles sont sous la surveillance d'une personne responsable de leur sécurité.

15. Ne laissez les enfants utiliser le four à micro-ondes sans surveillance que si vous leur avez donné des instructions appropriées afin qu'ils puissent utiliser le four à micro-ondes de façon sûre et qu'ils comprennent les dangers d'un usage incorrect.

16. Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil.

17. En mode combiné, l'appareil crée des températures élevées. Laissez les enfants utiliser l'appareil uniquement sous surveillance d'un adulte.

18. La température des surfaces accessibles peut être très élevée lorsque l'appareil est en marche.

19. L'appareil devient très chaud lorsqu'il est en marche. Ne touchez pas aux éléments chauffants de la cavité du four à micro-ondes.

20. Les parties accessibles peuvent devenir très chaudes lorsque l'appareil est en marche. Ne laissez pas l'appareil à la portée des enfants en bas âge.

21. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant peut provoquer des blessures.

22. N'utilisez jamais le four à micro-ondes à l'extérieur.

23. Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé à l'aide d'une minuterie externe ou d'une télécommande séparée.

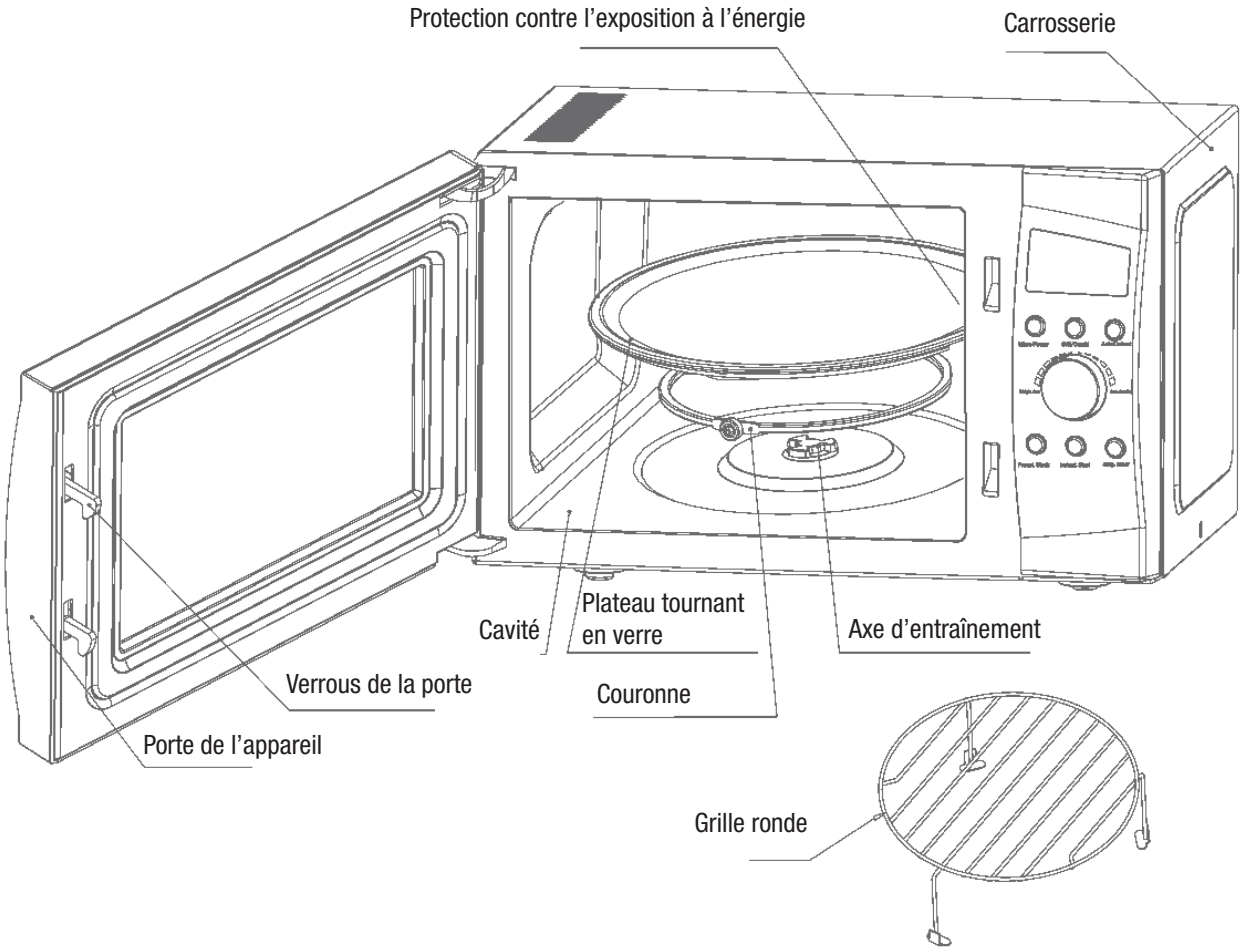
24. La lampe de l'appareil sert d'éclairage de la cavité du four à micro-ondes. Elle ne sert pas à éclairer une pièce.

25. Appareil ISM du groupe 2, classe B
Il s'agit d'un appareil ISM du groupe 2 de classe B. Le groupe 2 comprend tous les appareils ISM (appareils industriels, scientifiques, médicaux) dans lesquels se forme une énergie de fréquence radio et/ou utilisée sous forme de rayonnement électromagnétique pour le travail du matériel.
La classe B désigne les appareils à usage domestique ou sur des secteurs d'alimentation électrique des habitations.

ATTENTION ! Cet appareil est uniquement destiné à un usage domestique !

➡ Description produit

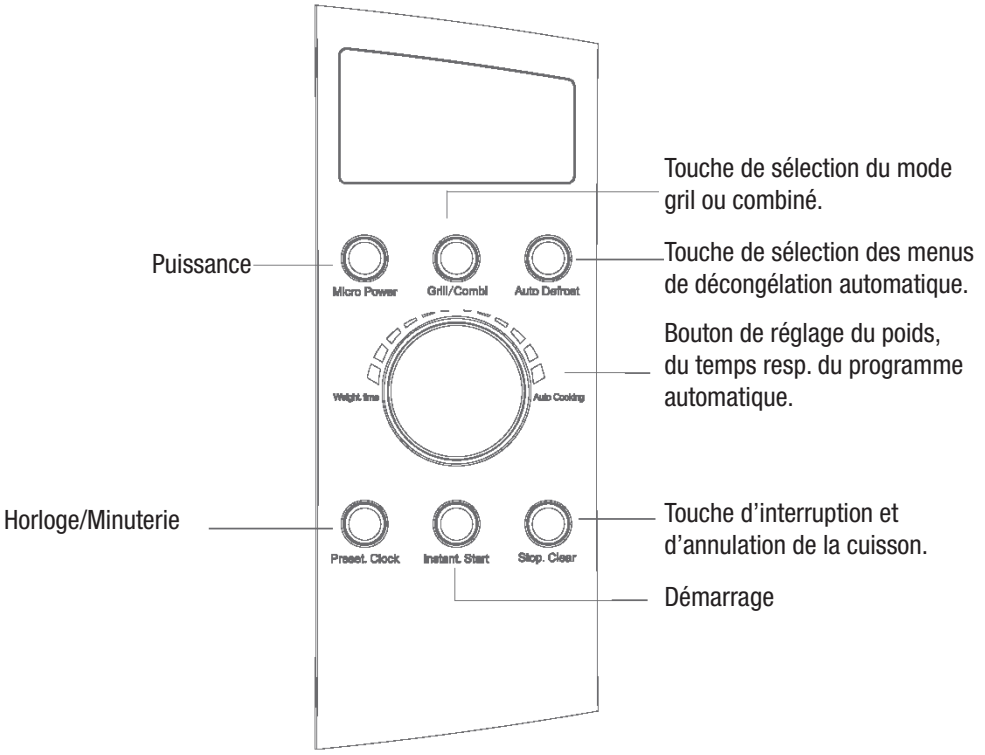
1. Structure et éléments



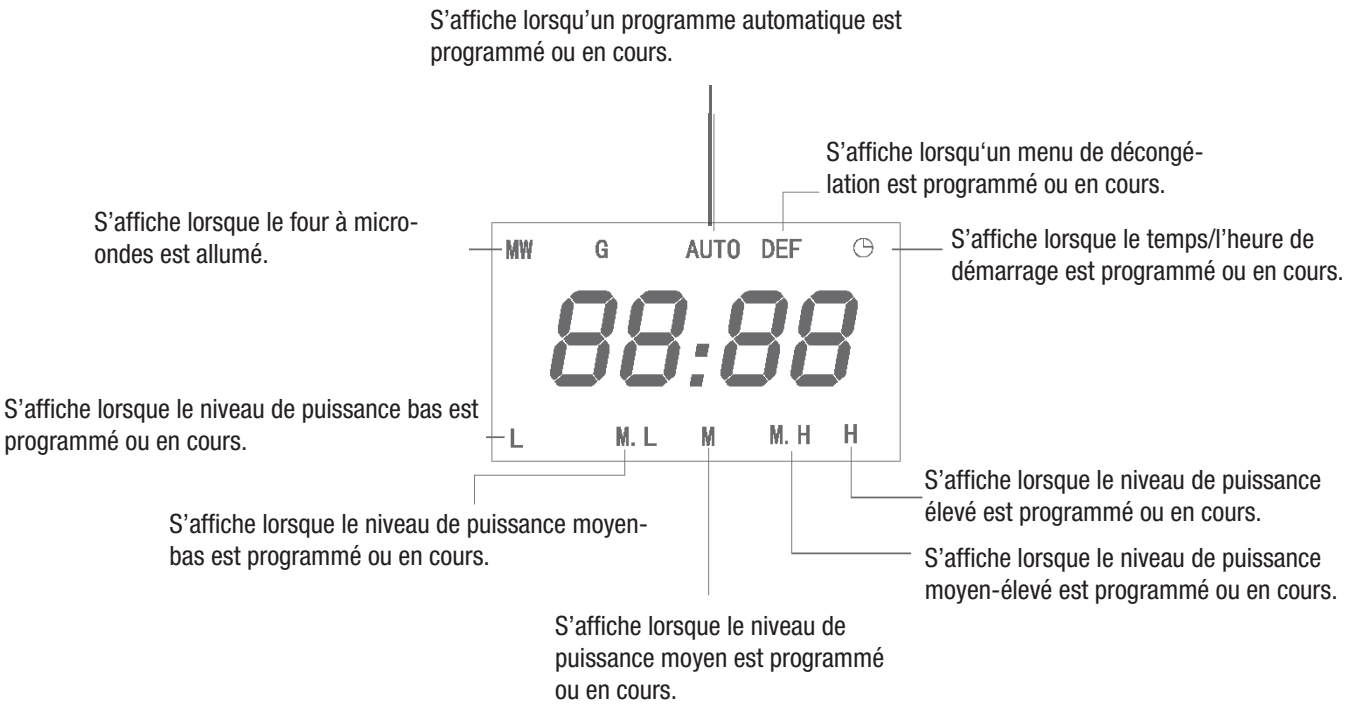
ATTENTION !

a. Ne retirez jamais la protection contre l'exposition à l'énergie micro-onde pour le nettoyage de l'appareil.
b. Avant l'utilisation de l'appareil, assurez-vous que la protection contre l'exposition à l'énergie micro-onde est correctement installée et non endommagée.

2. Tableau de commande



3. Affichage LED


S'affiche lorsqu'un programme automatique est programmé ou en cours.
S'affiche lorsqu'un menu de décongélation est programmé ou en cours.
S'affiche lorsque le four à micro-ondes est allumé.
MW
G
AUTO
DEF
S'affiche lorsque le temps/l'heure de démarrage est programmé ou en cours.
88:88
S'affiche lorsque le niveau de puissance bas est programmé ou en cours.
L
M. L
M
M. H
H
S'affiche lorsque le niveau de puissance élevé est programmé ou en cours.
S'affiche lorsque le niveau de puissance moyen-bas est programmé ou en cours.
S'affiche lorsque le niveau de puissance moyen-élevé est programmé ou en cours.
S'affiche lorsque le niveau de puissance moyen est programmé ou en cours.

➡ Service et utilisation

ATTENTION !

Une fois la fiche branchée à la prise, la LED clignote trois fois. Clignotent ensuite les deux-points **« : »** pour vous signaler que vous pouvez sélectionner un mode et un temps de préparation. Vous pouvez également modifier les réglages pendant la cuisson en ouvrant la porte.

1. Mémorisation automatique

Lorsque le temps de préparation préprogrammé est écoulé, l'affichage LED affiche **« END »** et trois signaux acoustiques successifs retentissent pour vous signaler que le récipient peut être retiré de la cavité. Si vous n'appuyez pas sur le bouton **<<Stop.Clear>>**- ou si vous n'ouvrez pas la porte, le signal retentit une nouvelle fois après 3 minutes.

2. Réglage de l'heure

Lorsque les deux-points clignotent sur l'affichage après avoir branché la fiche à la prise, vous pouvez régler l'heure actuelle et l'heure de démarrage souhaitée à l'aide de la touche **<<Preset.Clock>>**- Lorsque les deux-points clignotent sur l'affichage après avoir branché la fiche à la prise, vous pouvez régler l'heure actuelle et l'heure de démarrage souhaitée à l'aide de la touche

Exemple : vous souhaitez régler l'heure sur 12:30 heures.

	Etapes	Affichage LED
1	Une fois la fiche branchée à la prise, les deux-points clignotent.	**:**
2	Appuyez sur la touche **<<Preset.Clock>>**.	**00:00**
3	Tournez le bouton **<<Weight.time/Auto Cooking>>** pour régler l'heure.	**12:00**
4	Appuyez à nouveau sur la touche **<<Preset.Clock>>**.	**12:00**
5	Tournez le bouton **<<Weight.time/Auto Cooking>>** pour régler les minutes.	**12:30**
6	Appuyez à nouveau sur la touche **<<Preset.Clock>>**. Sinon, vous pouvez aussi attendre 5 secondes ; la sélection est alors automatiquement confirmée.	

3. Préparation aux micro-ondes

Avec cette fonction, vous pouvez préparer et chauffer des plats. Appuyez par pressions successives sur la touche **<<Micro Power>>**; la LED affiche successivement les niveaux de puissance : **100P - 80P - 60P - 40P - 20P.**

Niveau de puissance élevé (H)	Puissance micro-ondes : **100 %.**	Préparation rapide avec un niveau de puissance élevé.
Niveau de puissance moyen-élevé (M.H)	Puissance micro-ondes : **80 %.**	Préparation moyennement rapide.
Niveau de puissance moyen (M)	Puissance micro-ondes : **60 %.**	Pour une cuisson à la vapeur des plats.
Niveau de puissance moyen-bas (M.L)	Puissance micro-ondes : **40 %.**	Pour la fonction décongélation.
Niveau de puissance bas (L)	Puissance micro-ondes : **20 %.**	Pour la fonction garde au chaud.

ATTENTION !

a. Le temps de préparation peut être programmé à 60 min. max.
b. N'utilisez jamais le four à micro-ondes à vide.
c. Si vous avez remué ou retourné les plats pendant la préparation, appuyez sur le bouton **<<Instant.Start>>** pour que le temps de préparation restant continue à s'écouler.
d. Si vous souhaitez retirer les plats de la cavité avant l'écoulement du temps de préparation programmé, appuyez sur la touche **<<Stop.Clear>>** afin d'éviter que le temps restant s'écoule automatiquement lors de l'utilisation suivante du four à micro-ondes.

Exemple : vous souhaitez chauffer votre plat pendant 10 minutes avec un niveau de puissance P80.

	Etapes	**Affichage LED**
1	Une fois la fiche branchée à la prise, les deux-points clignotent.	*:*
2	Appuyez par pressions successives sur la touche **<<Micro Power>>** pour régler le niveau de puissance souhaité.	*80P*
3	Tournez le bouton **<<Weight.time/Auto Cooking>>** pour régler le temps de préparation souhaité.	*10:00*
4	Appuyez sur la touche **<<Instant.Start>>** pour démarrer la cuisson. L'affichage LED affiche le temps restant.	

ATTENTION !

Vous avez la possibilité de modifier le temps de préparation programmé après le démarrage de la cuisson. Il est conseillé de remuer/retourner le plat après la moitié du temps de préparation. Appuyez ensuite sur la touche **<<Instant.Start>>** pour poursuivre la cuisson.

4. Mode gril/combiné

Utilisez la fonction gril/combiné pour griller les plats. Appuyez par pressions successives sur la touche **<<Grill/Combi>>** ; la LED affiche successivement les menus gril suivants : G, C1, C2.

G Gril : l'élément chauffant est allumé pendant l'ensemble du temps de préparation. Ce menu convient aux viandes finement roulées, viandes de porc, saucissons et Chicken Wings, car il permet d'obtenir une coloration dorée des plats.
C1 Programme de préparation combiné aux ondes lumineuses (gril) et aux micro-ondes : 30 % du temps aux micro-ondes et 70 % du temps aux ondes lumineuses.
C2 Programme de préparation combiné aux ondes lumineuses (gril) et aux micro-ondes : 55 % du temps aux micro-ondes et 45 % du temps aux ondes lumineuses.

ATTENTION !

Pendant le mode gril/combiné, tous les éléments du four à micro-ondes, y compris la grille et le récipient de cuisson, peuvent devenir très chauds. Soyez donc prudent lorsque vous retirez ces éléments de la cavité. Utilisez des maniques ou portez des gants isolants afin d'éviter d'éventuelles brûlures.

Exemple : vous souhaitez griller votre plat pendant 10 minutes avec le menu gril G2.

	Etapes	**Affichage LED**
1	Une fois la fiche branchée à la prise, les deux-points clignotent.	**:**
2	Appuyez par pressions successives sur la touche **<<Grill/Combi>>** pour sélectionner le menu gril souhaité.	**C.2**
3	Tournez le bouton **<<Weight.time/Auto Cooking>>** pour régler le temps de préparation souhaité.	**10:00**
4	Appuyez sur la touche **<<Instant.Start>>** pour démarrer la cuisson.	

5. Fonction décongélation

Cette fonction permet de décongeler les aliments. Appuyez par pressions successives sur la touche **<<Auto Defrost>>** ; la LED affiche successivement les menus de décongélation suivants : D.1, D.2, D.3.

D.1 Menu pour la décongélation de viande d'un poids entre 0,1 et 2,0 kg.
D.2 Menu pour la décongélation de volaille d'un poids entre 0,2 et 3,0 kg.
D.3 Menu pour la décongélation de fruits de mer d'un poids entre 0,1 et 0,9 kg.

ATTENTION !

a. Afin d'obtenir une décongélation uniforme, les aliments doivent être retournés pendant la décongélation.
b. En général, la décongélation dure plus longtemps que la préparation de plats.
c. La décongélation est terminée lorsque l'aliment peut être coupé aisément au couteau.
d. Les micro-ondes pénètrent les aliments jusqu'à 4 cm de profondeur.
e. Les aliments décongelés doivent être consommés le plus rapidement possible. Il est déconseillé de conserver les aliments décongelés au réfrigérateur ou de les recongeler.

Exemple : vous souhaitez décongeler 0,4 kg de volaille.

	Etapes	Affichage LED
1	Une fois la fiche branchée à la prise, les deux-points clignotent.	:
2	Appuyez par pressions successives sur la touche **<<Auto Defrost>>** pour sélectionner le menu de décongélation.	0.2
3	Appuyez sur la touche **<<Instant.Start>>** pour confirmer la sélection.	0.2
4	Tournez le bouton **<<Weight.time/Auto Cooking>>** pour régler le poids de décongélation.	0.4
5	Appuyez sur la touche **<<Instant.Start>>** pour démarrer la décongélation.	
6	Une fois la moitié du temps de préparation écoulé, 3 signaux acoustiques successifs retentissent pour vous signaler de etourner la volaille. Ouvrez la porte, retournez la volaille et recouvrez la partie déjà chauffée. Fermez la porte. Appuyez à nouveau sur la touche **<<Instant.Start>>** pour poursuivre la décongélation.	

6. Programmes automatiques

Pour faciliter son utilisation, le four à micro-ondes dispose de programmes automatiques. Lorsque les deux-points (« : ») clignotent sur l'affichage LED, tournez le bouton **<<Weight.time/Auto Cooking>>** ; la LED affiche successivement les programmes automatiques : A.1, A.2 … A.8. Sélectionnez le programme automatique adapté au type d'aliment et à son poids et respectez les instructions données dans le tableau ci-dessous pour un résultat optimal.

Affichage LED	Aliments	Processu
A1	**Popcorn**	Programme pour la préparation d'un sachet de popcorn pour micro-ondes (poids : 85 g) disponible en supermarché. Le popcorn est prêt quand le bruit d'éclatement revient toutes les 1-2 secondes. Appuyez sur la touche **<<Stop.Clear>>** pour interrompre le programme.
A2	**Popcorn**	Même processus que pour A.1, mais pour un poids de 100 g.
A3	**Pizza**	Programme pour le réchauffement d'une part de pizza froide (poids : 0,15 kg).
A4	**Boissons**	Programme pour le chauffage d'une tasse de liquide (quantité : 250 ml) d'une température de 5-10 °C. Utilisez une tasse à grande ouverture et ne la refermez pas.
A5	**Boissons**	Même processus que pour A.4, mais pour une quantité de 500 ml.
A6	**Pommes de terre**	Programme pour la préparation de bâtonnets de pommes de terre d'une épaisseur de 5 mm (poids total : env. 0,45 kg). Placez les bâtonnets de pommes de terre sur une grande assiette et recouvrez-les d'un film fin pour empêcher l'eau de s'évaporer.
A7	**Pommes de terre**	Même processus que pour A.6, mais pour un poids de 0,65 kg.
A8	**Poisson**	Programme pour la cuisson à la vapeur de poisson (poids : 0,45 kg). Après avoir lavé et désarêté le poisson, incisez la peau du poisson. Placez le poisson sur une assiette plate d'un diamètre de 22-27 cm et l'arrosez légèrement des ingrédients de votre choix. Recouvrez l'assietted'un film fin pour empêcher l'eau de s'évaporer. Laissez reposer le poisson pendant 2 minutes après le temps de préparation.

ATTENTION !

a. Les temps de préparation sont valables pour des plats d'une température de 20-25 °C avant préparation.
Si la température des plats avant préparation diffère de celle indiquée ci-dessus, adaptez le temps de préparation.

b. La température, le poids et la forme des aliments et des plats ont une grande influence sur la préparation.
Si l'un des facteurs diffère de ceux du programme ci-dessus, adaptez le temps de préparation afin d'obtenir un résultat optimal.

Exemple : vous souhaitez cuire à la vapeur 0,45 kg de poisson.

	Etapes	**Affichage LED**
1	Une fois la fiche branchée à la prise, les deux-points clignotent.	**:**
2	Tournez le bouton **<<Weight.time/Auto Cooking>>** pour sélectionner le programme automatique adapté.	**A.8**
3	Appuyez sur la touche **<<Instant.Start>>** pour démarrer la cuisson. L'affichage LED affiche le temps restant.	**6:30**

6. Minuterie (Timer)

Si vous ne souhaitez pas démarrer immédiatement la cuisson, vous pouvez programmer la préparation et définir l'heure de démarrage. L'appareil démarre la préparation automatiquement à l'heure de démarrage programmée.
La programmation se fait en deux étapes :

1. Réglage de l'horloge.
2. Sélection de la préparation et programmation de l'heure de démarrage.

Exemple : il est 12:30 heures. Vous souhaitez que la préparation démarre à 14:20 heures à pleine puissance (100P - temps de préparation : 9 minutes et 30 secondes).

	Etapes	**Affichage LED**
1	Une fois la fiche branchée à la prise, les deux-points clignotent.	**:**
1.1	Appuyez sur la touche **<<Preset.Clock>>**.	**00:00**
1.2	Tournez le bouton **<<Weight.time/Auto Cooking>>** pour régler l'heure.	**12:00**
1.3	Appuyez à nouveau sur la touche **<<Preset.Clock>>** pour confirmer l'heure.	**12:00**
1.4	Tournez le bouton **<<Weight.time/Auto Cooking>>** pour régler les minutes.	**12:30**

1.5	Appuyez à nouveau sur la touche **<<Preset.Clock>>** pour confirmer les minutes. Sinon, vous pouvez attendre 5 secondes ; la sélection est alors automatiquement confirmée.	**12:30**
2	Sélectionnez la préparation et programmez l'heure de démarrage.	
2.1	Appuyez par pressions successives sur la touche **<<Micro Power>>** pour sélectionner le niveau de puissance souhaité.	**100P**
2.2	Tournez le bouton **<<Weight.time/Auto Cooking>>** pour régler le temps de préparation souhaité.	**9:30**
2.3	Appuyez pendant 3 secondes sur la touche **<<Preset.Clock->>** pour revenir à l'heure.	
3	Programmez l'heure de démarrage de la cuisson. Pour cela, répétez les étapes 1.2, 1.3 et 1.4.	
4	Appuyez à nouveau sur la touche **<<Preset.Clock>>** pour confirmer l'heure de démarrage programmée. Le programme est activé et la cuisson démarre à 14:20 heures.	
5	Appuyez sur la touche **<<Preset.Clock>>** pour vérifier l'heure de démarrage programmée.	

7. Programmation de plusieurs séquences

Afin d'obtenir des résultats de cuisson optimaux, certaines recettes exigent différents modes et temps de préparation. Vous pouvez régler certains programmes comme suit :

Exemple : vous souhaitez d'abord cuire votre plat pendant 3 minutes à pleine puissance (100P), puis pendant 9 minutes à basse puissance (20P). Il s'agit donc d'un programme de 2 séquences.

	Etapes	**Affichage LED**
1	Séquence 1 : 3 minutes à pleine puissance (100P).	**:**
1.1	Appuyez par pressions successives sur la touche **<<Micro Power>>** pour sélectionner le niveau de puissance souhaité.	**100P**
1.2	Tournez le bouton **<<Weight.time/Auto Cooking>>** pour régler le temps de préparation souhaité.	**3:00**
2	Séquence 2 : 9 minutes à basse puissance (20P).	
2.1	Appuyez par pressions successives sur la touche**<<Micro Power>>** pour sélectionner le niveau de puissance souhaité.	**20P**
2.2	Tournez le bouton **<<Weight.time/Auto Cooking>>** pour régler le temps de préparation souhaité.	**9:00**
3	Appuyez sur la touche **<<Instant.Start>>** pour démarrer la cuisson.	

ATTENTION !

a. Après la fin de la séquence micro-ondes, l'appareil commence automatiquement à griller les plats.
b. Vous pouvez régler jusqu'à 4 séquences par programme. Pour cela, répétez les étapes décrites ci-dessus.

8. Sécurité enfants

Grâce à la sécurité enfants, vous pouvez verrouiller le tableau de commande pour nettoyer le four à micro-ondes. La sécurité enfants empêche l'utilisation accidentelle ou involontaire de l'appareil. Lorsque la sécurité enfants est activée, l'ensemble des touches et boutons est inactif.

	Etapes	**Affichage LED**
Activer la sécurité enfants	Appuyez pendant env. 3 secondes sur la touche **<<Stop.Clear>>**	*OFF*
Désactiver la sécurité enfants	Appuyez pendant env. 3 secondes sur la touche **<<Stop.Clear>>**	:

9. Matériaux adaptés aux micro-ondes

Il est fortement conseillé d'utiliser uniquement de la vaisselle adaptée aux micro-ondes. En général, utilisez des récipients en céramique, en plastique ou en verre résistants à la chaleur pour la préparation aux micro-ondes. N'utilisez jamais des récipients en métal pour la préparation aux micro-ondes ou au mode combiné, car il peut y avoir une éventuelle formation d'étincelles. Pour le choix des matériaux adaptés, reportez-vous au tableau ci-dessous.

Matériau du récipient	**Préparation aux micro-ondes**	**Mode gril**	**Mode combiné**	**Remarques**
Céramique résistante à la chaleur	**Oui**	**Oui**	**Oui**	N'utilisez jamais de la céramique décorée d'un bord en métal ou de la céramique émaillée.
Plastique chaleur	**Oui**	**Non**	**Non**	Convient uniquement au chauffage rapide aux résistant micro-ondes.
Verre résistant à la chaleur	**Oui**	**Oui**	**Oui**	
Film	**Oui**	**Non**	**Non**	Le film ne devrait pas être utilisé pour la préparation de viande/côte, car la température élevée pourrait endommager le film.
Grille pour gril	**Non**	**Oui**	**Oui**	
Récipient en métal	**Non**	**Non**	**Non**	Les récipients en métal **ne** doivent **pas** être utilisés pour la préparation aux micro-ondes. Les micro-ondes ne peuvent pas pénétrer le métal.
Récipients vernis	**Non**	**Non**	**Non**	Très peu résistants à la chaleur. **Ne** doivent **pas** être utilisés pour la préparation à haute température.
Récipients en bambou, bois ou papier	**Non**	**Non**	**Non**	Très peu résistants à la chaleur. **Ne** doivent **pas** être utilisés pour la préparation à haute température.

10. Conseils de préparation

Les facteurs suivants influencent le résultat de cuisson :

Disposition des aliments
Placez les pièces épaisses vers l'extérieur du récipient et les pièces moins épaisses vers le centre et répartissez les aliments uniformément. Si possible, n'entreposez pas les aliments.

Temps de cuisson
Commencez d'abord par un temps de préparation court. Après l'écoulement de ce temps, jugez s'il est nécessaire de prolonger le temps de préparation et pour combien de secondes/minutes. Ne surchauffez pas les aliments, car ils pourraient fumer ou carboniser.

Préparation uniforme
Les plats tels que poulet, hamburger ou steak doivent être retournés pendant la cuisson.
Selon le type du plat, il est peut-être nécessaire de remuer une à deux fois le plat pendant la cuisson. Pour cela, travaillez de l'extérieur vers l'intérieur.

Prévoir des temps de repos
Laissez reposer le plat après l'écoulement du temps de préparation quelques minutes au four à micro-ondes. Cela permet à la cuisson de se finir et au plat de refroidir uniformément.

Bonne cuisson
La couleur et la tendresse des plats vous aident à définir la bonne cuisson. Suivez les points suivants :
- ➡ La vapeur monte uniformément et non seulement au bord du récipient.
- ➡ Volaille : les articulations peuvent être bougées.
- ➡ Porc ou volaille : la viande ne présente plus de taches de sang.
- ➡ Poisson : le poisson ne laisse plus passer la lumière et peut être facilement coupé avec une fourchette.

Plat brunisseur
Si vous utilisez un plat brunisseur ou un récipient auto-chauffant, placez celui-ci toujours sur un isolateur résistant à la chaleur, comme un plateau en porcelaine afin de protéger le plat tournant en verre et la couronne.

Film plastique adapté aux micro-ondes
Si vous préparez des plats ayant un taux de graisse élevé, évitez que les plats n'entrent en contact avec le film plastique qui pourrait alors fondre.

Récipients en plastique adaptés aux micro-ondes
Certains récipients en plastique adaptés aux micro-ondes ne conviennent pas à la préparation de plats ayant un taux de graisse ou de sucre élevé. En outre, ne dépassez jamais le temps de chauffage indiqué dans le mode d'emploi de la vaisselle adaptée aux micro-ondes.

➡ Nettoyage et maintenance

Entretien du four à micro-ondes

ATTENTION !

Le four à micro-ondes doit être régulièrement nettoyé pour éliminer les résidus d'aliments.

ATTENTION !

1. N'essayez jamais d'effectuer vous-même les travaux de maintenance ou de réparation pour lesquels une partie de la protection contre l'exposition à l'énergie micro-onde doit être enlevée. Ces travaux doivent uniquement être réalisés par des personnes agréées.
2. Avant de commencer à nettoyer le four à micro-ondes, débranchez la fiche de la prise.
3. Si le four à micro-ondes n'est pas régulièrement nettoyé, la surface peut être endommagée, ce qui peut réduire la durée de vie de l'appareil et/ou entraîner des situations de danger.
4. Le four à micro-ondes doit être régulièrement nettoyé pour éliminer les résidus d'aliments.
5. Vous trouverez ci-dessous des informations détaillées sur le nettoyage des joints de porte, de la cavité et des différents éléments.
6. Ne nettoyez pas l'appareil avec des produits nettoyants agressifs, de l'essence, de la poudre à récurer ou une brosse en métal.
7. N'enlevez jamais la protection contre l'exposition à l'énergie micro-onde.
8. Si le four à micro-ondes n'a pas été utilisé pendant un certain temps, des odeurs peuvent se former dans la cavité. Pour éliminer ces odeurs, utilisez l'une des 3 méthodes suivantes :

a. Déposez des tranches de citron dans une tasse et chauffez-la pendant 2-3 minutes.
b. Placez une tasse de thé rouge dans le four à micro-ondes et réchauffez-la.
c. Déposez quelques écorces d'orange dans l'appareil et réchauffez-les à une puissance élevée pendant 1 minute.

Conseils de nettoyage

Carrosserie :
Nettoyez l'extérieur du four à micro-ondes à l'aide d'un chiffon doux humide.

Porte :
Nettoyez la porte et le hublot à l'aide d'un chiffon doux humide.
Essuyez les joints de porte et les contours pour éliminer les éclaboussures et les taches.
Essuyez le tableau de commande à l'aide d'un chiffon doux humide.

Parois intérieures :
Essuyez les parois intérieures à l'aide d'un chiffon doux humide.
Essuyez la protection contre l'exposition à l'énergie micro-onde pour éliminer les éclaboussures.

Plateau tournant en verre/couronne/axe d'entraînement :
Nettoyez les éléments à l'eau savonneuse douce.
Rincez les éléments à l'eau claire et laissez-les sécher.

Maintenance

Merci de vérifier les points suivants avant de contacter votre service clients :

a. Placez une tasse contenant de l'eau (env. 150 ml) dans le four à micro-ondes et fermez la porte. La lampe devrait s'éteindre une fois la porte fermée. Faites fonctionner le four à micro-ondes pendant 1 minute.
b. La lampe s'allume-t-elle dans la cavité ?
c. La ventilation fonctionne-t-elle ? (Portez votre main devant les fentes d'aération au dos de l'appareil)
d. Le plateau tournant tourne-t-il ? (Le plateau peut tourner dans le sens et dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. C'est normal)
e. L'eau a-t-elle été chauffée ?

Si la réponse à l'une des questions ci-dessus est « non », vérifiez la prise et le fusible dans votre boîte à fusibles. Si la prise et le fusible sont en bon état de marche, CONTACTEZ VOTRE CENTRE DE SERVICE CLIENTS AGREE LE PLUS PROCHE.

➡ AVIS DE SECURITE pour les travaux de maintenance

ATTENTION ! EXPOSITION AUX MICRO-ONDES !

ATTENTION !

N'essayez jamais d'effectuer vous-même les travaux de maintenance ou de réparation pour lesquels une partie de la protection contre l'exposition à l'énergie micro-onde doit être enlevée. Ces travaux doivent uniquement être réalisés par des personnes agréées.

ATTENTION !

La température des surfaces accessibles peut être très élevée lorsque l'appareil est en marche.

ATTENTION !

Une fois le four à micro-ondes éteint, le condensateur haute tension reste chargé ; compensez la connexion négative du condensateur haute tension avec la carrosserie du four à micro-ondes (utilisez un tournevis) afin de décharger le condensateur avant de toucher l'appareil.

ATTENTION !

Pendant les travaux de maintenance, les éléments suivants doivent éventuellement être enlevés dont la tension peut être supérieure à 250 V :

1. magnétron,
2. transformateur haute tension,
3. condensateur haute tension,
4. diode haute tension,
5. fusible haute tension.

ATTENTION !

Les faits suivants peuvent entraîner une exposition dangereuse aux micro-ondes pendant les travaux de maintenance :

➡ Encastrement inapproprié du magnétron, alignement incorrect des verrous de porte, du gond et de la porte, encastrement inapproprié du support interrupteur, endommagement de la porte, des joints de porte et de la carrosserie.

ATTENTION !

1. L'affichage LED du message **« Err0 »** pendant le fonctionnement, signifie qu'un détecteur a court-circuité et qu'il doit être remplacé par le centre de service clients le plus proche.
2. L'affichage LED du message **« Err1 »** pendant le fonctionnement, signifie que le câble du détecteur est coupé et qu'il doit être remplacé par le centre de service clients le plus proche.

ATTENTION !

Si la porte ou les joints de porte sont endommagés, utilisez le four à micro-ondes que s'il a été réparé par une personne agréée. ➡ N'essayez jamais d'effectuer vous-même les travaux de maintenance ou de réparation pour lesquels une partie de la protection contre l'exposition à l'énergie micro-onde doit être enlevée. Ces travaux doivent uniquement être réalisés par des personnes agréées. ➡ Les liquides ne doivent jamais être chauffés dans des récipients fermés car ils risquent d'exploser. ➡ Ne laissez les enfants utiliser le four à micro-ondes sans surveillance que si vous leur avez donné des instructions appropriées afin qu'ils puissent utiliser le four à micro-ondes de façon sûre et qu'ils comprennent les dangers d'un usage incorrect.

Elimination des appareils mis au rebut

Ce symbole indique que ce produit ne peut pas être traité comme déchet ménager au sein de l'UE. Afin d'éviter toute pollution de l'environnement ou nuisance à la santé humaine par une élimination des déchets non contrôlée, veillez à un recyclage responsable afin de favoriser la réutilisation écologique des ressources de matériau. Profitez des centres de collecte et de recyclage de votre pays pour éliminer le produit, ou contactez votre distributeur auprès duquel vous avez acheté le produit. Ce dernier peut s'occuper du recyclage écologique du produit.

FOODCENTER
REFRIGERATEURS-CONGELATEURS
LAVE-LINGE, SECHE-LINGE
LAVE-VAISSELLE
CAVES A VIN
MODELES DE TABLES

et bien plus encore ...

Haier
Inspired Living

distronics
consumer technology

Distronics (Suisse) SA
Binzstrasse 7
CH-8045 Zürich

Tél. *+41(0)44 455 33 76*
Fax *+41(0)56 417 72 81*
E-Mail *info@distronics.ch*

www.distronics.ch

Service-Hotline +41 (0)56 417 73 20